

**Oferta cateringowa nr2**  
**Menu 145 zł/os**

**Zupa**

(jedna do wyboru)

1. Rosół z domowym makaronem
2. Zupa grzybowa

**Danie główne**

1. Zrazy wołowe w sosie
2. Sznycel po wiedeńsku
3. Konfitowane udko z kaczki z pomarańczą
4. Żeberka Bbq

**Dodatki**

1. Ziemniaki pieczone
2. Kluski śląskie
3. Kasza gryczana prażona

**Surówki**

1. Coleslaw
2. Buraczki
3. Kapusta zasmażana
4. Lekka sałatka

**Dla dzieci**

(jedno do wyboru)

1. Stripsy z kurczaka z frytkami
2. Gnocchi z sosem pomidorowym

**dodatkowo płatne Opcje**

**Deser**

1. Sernik z rosą/ malinowa chmurka 15 zł/ (1,5 porcji)/os

**Zimna płyta nr.1**

**50zł/os**

1. Deska serów i wędlin  
( 3 rodzaje serów/ 3 rodzaje wędlin )
2. Tortilla vege (pasta z groszku/dynia/rukola)
3. Tortilla z łososiem wędzonym (twarożek zielony/łosoś/kapar/ogórek)
4. Tartinki na dwa smaki:
  - Rilletes z kaczki z pomarańczą
  - Pasta z papryki pieczonej
5. Sałatka Cezar

**Zimna płyta nr.2**  
**50zł/os**

1. Deska serów i wędlin  
( 3 rodzaje serów / 3 rodzaje wędlin )
2. Paszteciki z ciasta francuskiego
  - Z pieczarkami i serem
  - Z mięsem
3. Chleb, smalec i pikle
4. Śledź w śmietanie z jabłkiem
5. Sałatka z makaronem Orzo i kurczakiem wędzonym

**Dania na ciepło: 20zł/os**

1. Orientalna zupa z soczewicą
2. Beef stroganoff

**\*Transport do 10 km jest darmowy**

**\*Możliwe wyposażenie zastawy stołowej wg ustaleń**

**Opłaty za dzieci:**

**do lat 3 bezpłatnie (opcja bez dania z „menu dla dzieci”)**

**od 3 do 10 lat 50 %**

Zapraszam do współpracy,

Tomasz Skrętkowicz tel. 665-317-288 właściciel

Marta Arendarczyk tel. 697-743-985 manager